**Rijst met bosui en shiitake**



**Ingrediënten 4 personen**

* 350 gram zilvervlies rijst
* 2 eetlepels zonnebloemolie
* 200 gram shiitakes (in plakjes)
* 2 bosjes lente-/bosuitjes (fijngehakt)
* 1 theelepel gember (geraspt)
* 1 teentje knoflook (fijngehakt)
* 2 eetlepels ketjap manis
* 4 eieren
* 2 eetlepels ongezouten pinda’s (gehakt) (pindasaus)

**Bereiden:**

1. Verhit 1 eetlepel van de olie in een wok of hapjespan en bak hierin de [paddenstoelen](https://www.boodschappen.nl/recept/groente/paddenstoelen/), bosui, [gember](https://www.boodschappen.nl/recept/specerij/gember/) en knoflook 1 minuut op middelhoge stand. Voeg de [rijst](https://www.boodschappen.nl/recept/granen/rijst/pilav/) en ketjap toe en roerbak nog enkele minuten tot de [rijst](https://www.boodschappen.nl/recept/granen/rijst/pilav/) lichtbruin is.
2. Verhit de rest van de olie in een grote koekenpan en bak hierin gelijktijdig 4 spiegeleieren. Serveer de gebakken [rijst](https://www.boodschappen.nl/recept/granen/rijst/pilav/) met de spiegeleieren en bestrooi met de [pinda's](https://www.boodschappen.nl/recept/noten/pinda/). Lekker met een komkommersalade of atjar en kroepoek.